

Minis st honoré au chocolat noir

Ingredients
Pâte
100g de beurre
2 oeufs
80g de sucre
6g de levure chimique
80g de farine
40g de poudre d'amande
Ganache de chocolat noir
80g de chocolat noir
80g de crème liquide entière

Pâte

- pour environ 30 biscuits -

Prchauffer le four 180C

Faire fondre le beurre au micro onde

Mlanger ensemble la farine, la poudre d'amande, la levure, le sucre,les oeufs et le beurre fondu jusqu' obtention d'une prparation homogne

Verser la pte dans votre moule empreintes et enfourner pendant environ 12 minutes

Ganache au chocolat noir

Faites chauffer la crme que vous ajouter en 3 fois sur le chocolat en morceaux, mlanger jusqu' obtention d'un mlange homogne.

Garnir les gteaux de ganache et mettre au frais 2h

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr